

Château Briot

AOC BORDEAUX

Imaginez un chemin communal, des petits bois, un lac avec quelques pêcheurs, et bien sûr, des vignes épousant les pentes douces de ce paysage pastoral. Vous êtes sur la propriété du Château Briot, un havre de paix en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, entretenue avec soin par notre famille depuis 1980.



CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

11,20 Ha
Limono-Argileux

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Enherbement des rangs et travail du sol.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Notes d'agrumes et de pêche. Bouche fraîche et désaltérante sur le fruit.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C
Idéalement dans les 5 ans.



www.ducourt.com